

Cookie à la poêle



QUANTITÉ

1 cookie



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 60 g de beurre mou
- 40 g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 150g farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 60g de pépites de chocolat (j'utilise du chocolat pâtissier que je coupe en gros morceaux)



Préchauffez le four 180°C.

Dans une poêle allant au four (qui servira ensuite à la cuisson du cookie), faites fondre le beurre. Hors du feu, ajoutez la cassonade et le sucre vanillé et mélangez.

Ajoutez l'œuf, puis la farine, le sel et la levure.

Mélangez bien. Incorporez ensuite les pépites de chocolat.

Enfourner votre poêle pendant 15 minutes environ à 180°C.